Mode d’emploi **FR**

User Manual **EN**

RMC 350 E IN



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le mode d'emploi à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage 

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez du câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Sommaire

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

En cas d'installation permanente, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

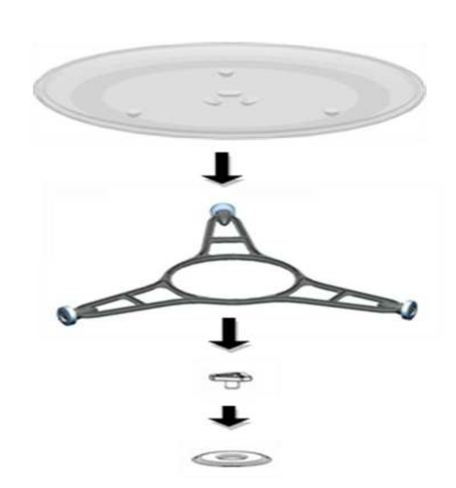
ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support du plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, suivez les instructions fournies séparément.

Consignes de sécurité



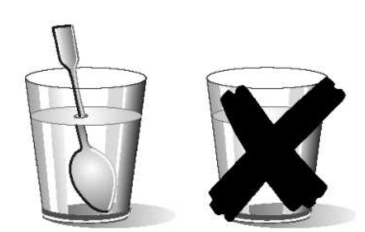
- **Attention ! Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appareil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.**
- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui auraient des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées; ou qui ne possèderaient pas l'expérience et la connaissance nécessaire, à moins qu'elles ne soient supervisées ou que des instructions ne leur aient été fournies par une personne responsable de leur sécurité, pour l'utilisation appropriée de l'appareil.
- **Attention !** Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte, en raison des hautes températures générées.
- **Attention !** Le four ne peut pas être utilisé si :

- La porte ne ferme pas correctement ;
- Les gonds de la porte sont endommagés ;
- Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
- La vitre de la porte est endommagée ;
- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

- **Le four ne peut être réutilisé qu'après** avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
- **Attention !** Au cours de l'utilisation, il est possible que des parties accessibles deviennent chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Attention !

- **Ne mettez jamais ni bouchon, ni couvercle, ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités de nourriture,** de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Pour griller, utiliser uniquement la fonction Gril et surveillez toujours le four. Si une autre fonction est combinée, le pain peut brûler en très peu de temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit !**



Attention quand vous chauffez des liquides !

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES !

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

Consignes de sécurité

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support du plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. RISQUE DE DÉTÉRIORATION !
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité !** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **frire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg..
- **Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg**. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir**.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer le porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface, qui pourrait ensuite voler en éclat.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

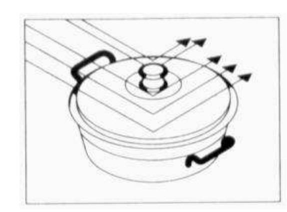
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

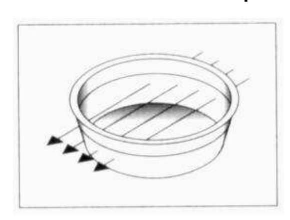
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût des aliments ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

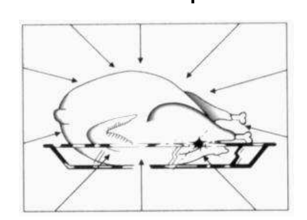
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



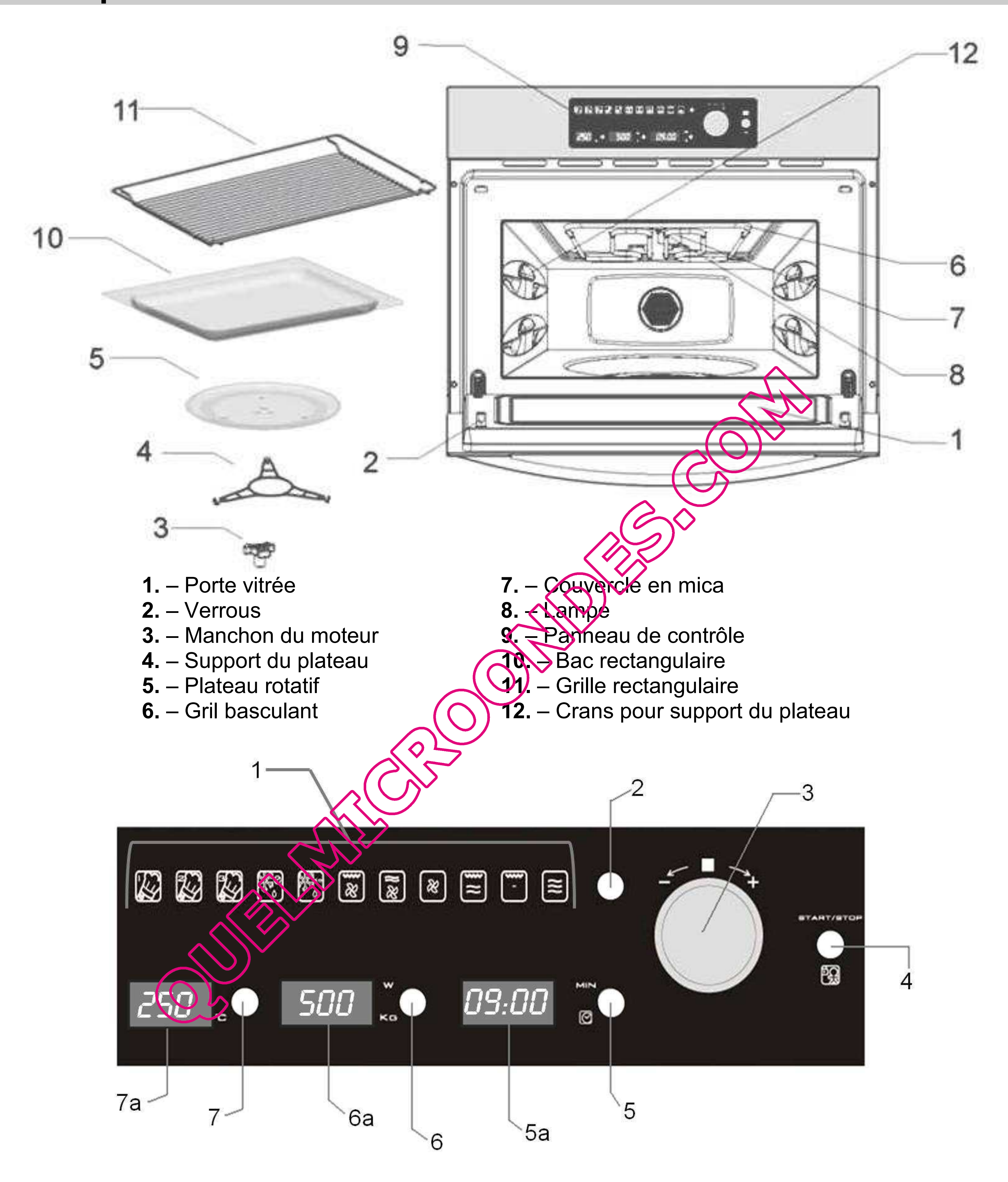
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description du four

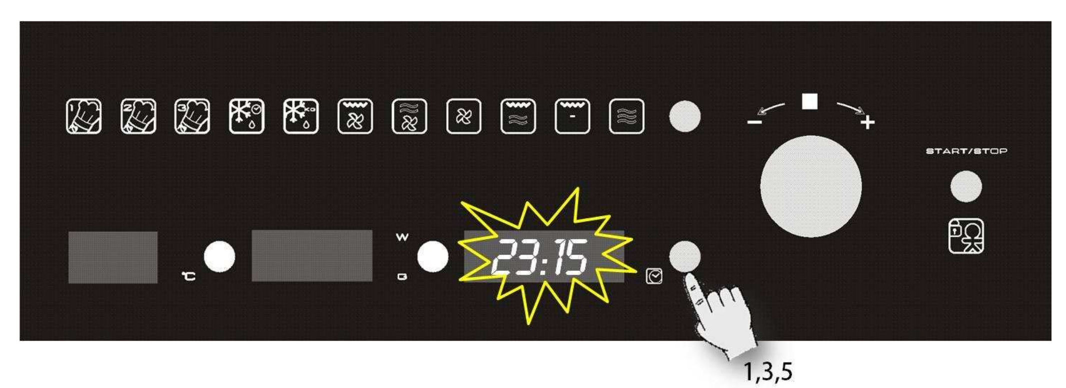


1. – Porte vitrée
2. – Verrous
3. – Manchon du moteur
4. – Support du plateau
5. – Plateau rotatif
6. – Gril basculant
7. – Couvercle en mica
8. – Lampe
9. – Panneau de contrôle
10. – Bac rectangulaire
11. – Grille rectangulaire
12. – Crans pour support du plateau

1. – Indicateurs de fonctions
2. – Sélecteur de fonctions
3. – Bouton giratoire
4. – Bouton Start (Démarrer) / Stop / Blocage de sécurité
5. – Bouton de sélection Heure / Durée
5a. – Écran Heure / Durée
6. – Bouton de sélection Poids / Puissance
6a. – Écran Poids / Puissance
7. – Bouton de sélection de la température du four
7a. – Écran de la température du four

Réglages de base

Réglage de l'heure



Après une coupure d'électricité, ou si le four a été rebranché, l’affichage de l'heure clignote pour indiquer que cell-ci n'est pas correcte. Pour régler l'heure, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur le bouton de sélection de l’**Heure**. Les chiffres de l’heure se mettent à clignoter.
2. Tournez le bouton giratoire pour configurer la valeur de l’heure.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton de sélection de l’**Heure** pour régler les minutes. Elles se mettent à clignoter.
4. Tournez le bouton giratoire pour configurer la valeur des minutes.
5. Pour terminer, appuyez à nouveau sur le bouton de sélection de l’**heure**.

Masquer/Afficher l'heure

Vous pouvez masquer l'heure en appuyant sur le button de sélection de **l’heure** pendant 3 secondes. Les points séparant les heures des minutes continueront à clignoter tant que l’affichage de l’heure est masquée.

Pour afficher l'heure, quand elle est masquée, appuyez sur le button de sélection de l’heure pendant 3 secondes.

Blocage de sécurité



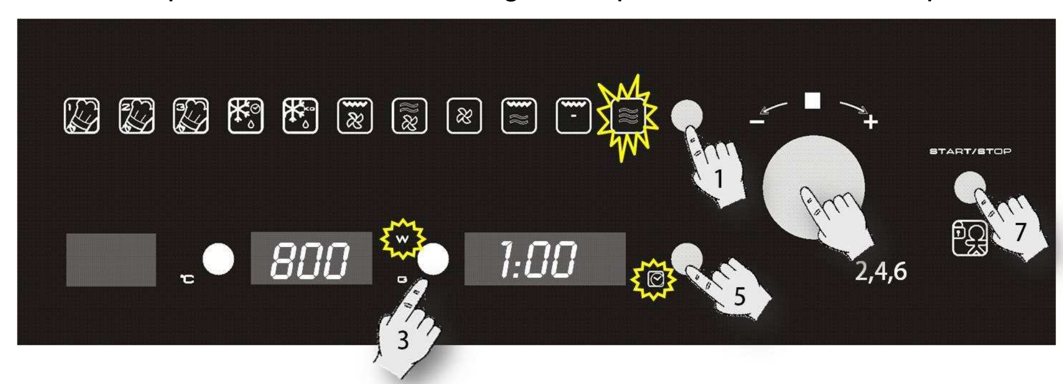
Vous pouvez bloquer le fonctionnement du four (par exemple pour empêcher son utilisation par des enfants).

1. Pour bloquer le four, appuyez sur le bouton **Stop** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Un signal sonore sera émis et l’**écran** affichera le mot « SAFE ». Le four sera bloqué et aucune opération ne pourra être réalisée.
2. Pour débloquer le four, appuyez à nouveau sur le bouton **Stop** pendant 3 secondes. Un signal sonore sera émis et l’**écran** affichera à nouveau l’heure.

Fonctions de base

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

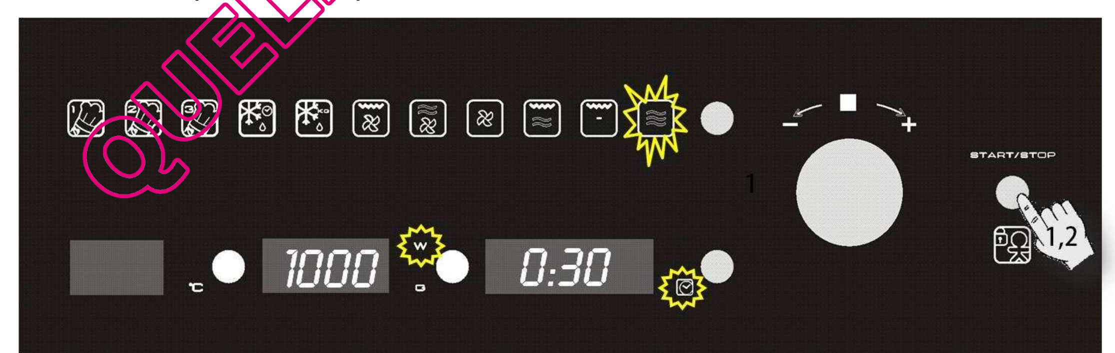


1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des deux indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Micro-ondes se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection de la Puissance** pour modifier la puissance du micro-ondes. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le four fonctionnera avec une puissance de 800 W.
4. Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le temps de fonctionnement. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le temps de fonctionnement souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens (par ex., 1 minute).
7. Appuyez sur le bouton **Start.(Démarrer)** Le four se mettra en marche.

OBSERVATION : si vous sélectionnez la puissance de 1000 W, le temps de fonctionnement est limité à un maximum de 15 minutes.

Micro-ondes – Lancement rapide

Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d'eau comme le café, le thé ou de la soupe assez liquide.



1. Appuyez sur le bouton **Start/Stop**. Le four se mettra en marche dans le mode Micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 secondes.
2. Si vous souhaitez augmenter le temps de fonctionnement, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/Stop**. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le temps de fonctionnement augmentera de 30 secondes.

OBSERVATION : quand vous sélectionnez la puissance de 1000 W, le temps de fonctionnement est limité à un maximum de 15 minutes.

Fonctions de base

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Gril se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le temps de fonctionnement. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
4. Sélectionnez le temps de fonctionnement souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens (par ex., 12 minutes).
5. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Micro-ondes + Gril

Utilisez cette fonction pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Micro-ondes + Gril se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection de Puissance** pour modifier la puissance du micro-ondes. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le four fonctionnera avec une puissance de 600 W.
4. Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le temps de fonctionnement. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le temps de fonctionnement souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens (par ex., 12 minutes).
7. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Fonctions de base

Convection

Utilisez cette fonction pour rôtir des aliments.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Convection se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection de la Température** pour modifier la température du four. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le four fonctionnera à une température de 160 ºC.
4. Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le temps de fonctionnement. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le temps de fonctionnement souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens (par ex., 12 minutes).
7. Appuyez sur le bouton **Start**. **(Démarrer)** Le four se mettra en marche.

Micro-ondes + Convection

Utilisez cette fonction pour rôtir des aliments rapidement.

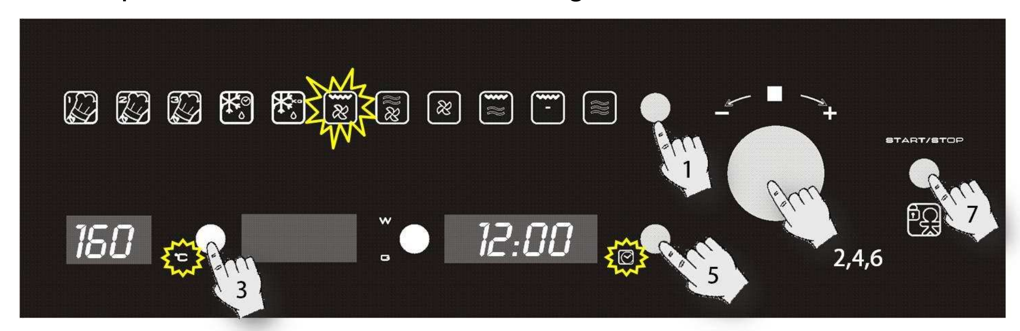


1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Micro-ondes + Convection se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection de la Température** pour modifier la température du four. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le four fonctionnera à une température de 160 ºC.
4. Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection de Puissance** pour modifier la puissance du micro-ondes. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le four fonctionnera avec une puissance de 600 W.
6. Sélectionnez la puissance souhaitée en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
7. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le temps de fonctionnement. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
8. Sélectionnez le temps de fonctionnement souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens (par ex., 12 minutes).
9. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Fonctions de base

Gril + Ventilateur

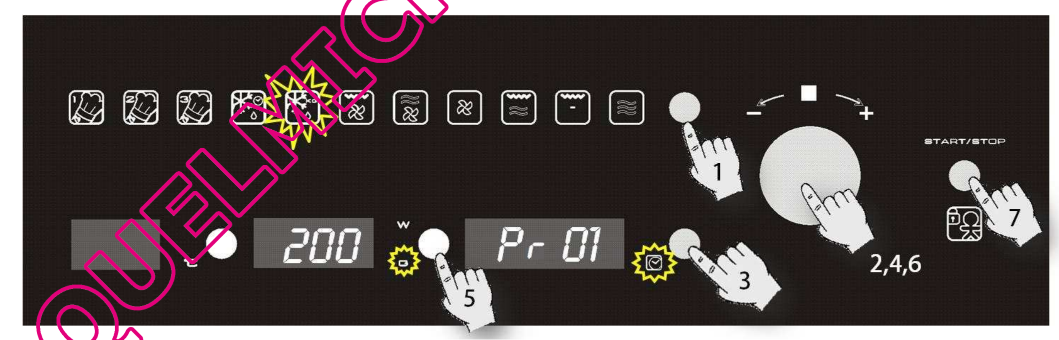
Utilisez cette fonction pour rôtir uniformément tout en gratinant le dessus.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Gril + Ventilateur se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection de la Température** pour modifier la température du four. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le four fonctionnera à une température de 160 ºC.
4. Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le temps de fonctionnement. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le temps de fonctionnement souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens (par ex., 12 minutes).
7. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Décongélation en fonction du poids (automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement viande, volailles, poisson, fruit et pain.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Décongélation en fonction du Poids se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le type d'aliment. Les indicateurs du temps et de l'heure se mettront à clignoter.
4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens, par ex., « Pr 01 » (reportez-vous au tableau ci-après).
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Poids** pour définir le poids de l'aliment. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
7. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Fonctions de base

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction Décongélation en fonction du poids, en indiquant les temps de décongélation et de repos (afin que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids de l'aliment.

Programme	Aliment	Poids (grammes)	Temps (minutes)	Temps de repos (minutes)
Pr 01	Viande	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Volailles	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Poisson	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pain	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Observation importante : voir «Indications générales pour la décongélation».

Décongélation en fonction du temps (manuel)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement tout type d'aliment.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Décongélation en fonction du Temps se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le temps de fonctionnement. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
4. Sélectionnez le temps de fonctionnement souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens (par ex., 10 minutes).
5. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Fonctions spéciales

Fonction Spéciale P1 : Réchauffer de la nourriture

Utilisez cette fonction pour réchauffer différents types d'aliments.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Spécial P1 se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le type d'aliment. Les indicateurs du temps et de l'heure se mettront à clignoter.
4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens, par ex., « A 01 » (reportez-vous au tableau ci-après).
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Poids** pour définir le poids de l'aliment. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
7. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la Fonction Spéciale P1, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
A 01	Soupe	200 – 1500	3 – 15	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 02	Plats pré-confectionnés Aliments denses	200 – 1500	3 – 20	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 03	Plats d'aliments mélangés Aliments moins denses	200 – 1500	3 – 18	Remuer 1-2 fois, couvrir
A 04	Légumes	200 – 1500	2,6 – 14	Remuer 1-2 fois, couvrir

Observations importantes:

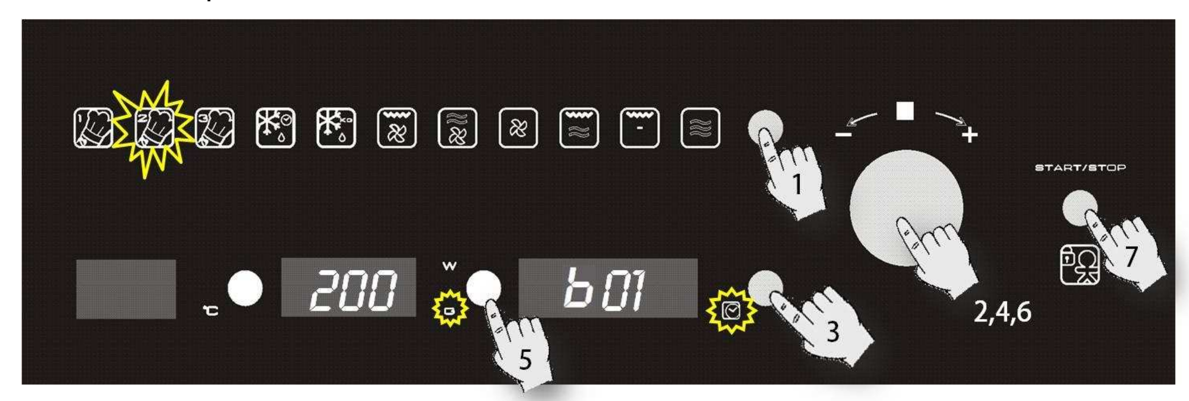
- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte de liquides.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant qu'ils chauffent, en particulier quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : turn.
- Le temps nécessaire pour chauffer les aliments dépend de leur température initiale. Les aliments retirés directement du réfrigérateur mettent plus de temps à chauffer que ceux à température ambiante. Si la température de l'aliment ne vous donne pas satisfaction, sélectionnez un poids moindre ou plus important la prochaine fois que vous réchauffez l'aliment.
- Après avoir réchauffé les aliments, mélangez-les, puis laissez-les reposer un peu afin d'uniformiser leur température.

Attention! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Fonctions spéciales

Fonction Spéciale P2 : Cuire

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments frais.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Spécial P2 se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le type d'aliment. Les indicateurs du temps et de l'heure se mettront à clignoter.
4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens, par ex., « b 01 » (reportez-vous au tableau ci-après).
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Poids** pour définir le poids de l'aliment. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
7. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Le tableau suivant présente les programmes de la Fonction Spéciale P3, en indiquant les temps de cuisson et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
b 01	Pommes de terre	200 – 1000	4 – 17	Remuer 1–2 fois, couvrir
b 02	Légumes	200 – 1000	4 – 15	Remuer 1–2 fois, couvrir
b 03	Riz	200 – 500	13 – 20	2 volumes d'eau pour 1 volume de riz
b 04	Poisson	200 – 1000	4 – 13	Couvrir

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte de liquides.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant qu'ils chauffent, en particulier quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : turn.

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :

- Pièces de poisson – Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou du jus de citron.
- Riz – Ajoutez un volume d'eau équivalent au double de celui du riz.
- Pommes de terre non épeluchées – Choisissez des pommes de terre de taille égale. Lavez-les et percez-en la peau plusieurs fois. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau.
- Pommes de terre épeluchées et légumes frais – Coupez-les en morceaux de la même taille. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes et salez à votre goût

Fonctions spéciales

Fonction Spéciale P3 : Décongeler et Gratiner

Utilisez cette fonction pour décongeler et gratiner différents types d'aliments.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection de Fonctions**. Un des indicateurs de fonction se mettra à clignoter.
2. Tournez le **Bouton Giratoire** dans un des deux sens jusqu'à ce que l'indicateur de fonction Spécial P3 se mette à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Temps** pour modifier le type d'aliment. Les indicateurs du temps et de l'heure se mettront à clignoter.
4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens, par ex., « C 01 » (reportez-vous au tableau ci-après).
5. Appuyez sur le bouton de **Sélection du Poids** pour définir le poids de l'aliment. L'indicateur correspondant se mettra à clignoter.
6. Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **Bouton Giratoire** dans l'un des deux sens.
7. Appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)**. Le four se mettra en marche.

Le tableau suivant présente les programmes de la Fonction Spéciale P3, en indiquant les temps de fonctionnement (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (m)	Recommandations
C 01	Pizza	300 – 550	3-9	Préchauffer le plat de la pizza
C 02	Plats préconfectionnés	400 – 1000	8 – 14	Remuer 2 fois, couvrir
C 03	Plats à base de pommes de terre	200 – 450	10 – 12	Remuer 1 fois

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte de liquides.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : turn.

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :

- Pizzas congelées – Choisissez des pizzas congelées précuites et des pizzas-baguette.
- Nourriture ultracongelée – Choisir lasagnes, cannellonis et soufflés de crevettes. Couvrir.
- Plats congelés à base de pommes de terres – Les chips, les croquettes de pommes de terre et les frites doivent convenir à la préparation au four micro-ondes.

Utilisation du plat gril

Normalement, quand on fait cuire des pizzas ou des gâteaux au gril ou au micro-ondes, la pâte reste humide et molle. Vous pouvez éviter cela en utilisant le plat gril. Comme la partie inférieure du plat gril atteint des températures élevées, la partie extérieure de l'aliment est bien grillée et dorée.

Le plat gril peut également être utilisé pour cuisiner le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES :

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour le four car le plat gril atteint des températures très élevées.
- Ne mettez jamais le plat gril dans le micro-ondes sans le plateau.
- Ne mettez, pas dans le plat gril, des récipients non résistants aux hautes températures (des récipients en plastique, par exemple).

Comment cuisiner avec le plat gril :

1. Préchauffez le plat gril en sélectionnant la fonction Micro-ondes + Gril pendant 3 à 5 minutes à la puissance de 600 W.
2. Versez de l'huile dans le plat gril pour que les aliments soient bien dorés.
3. Placez les aliments directement dans le plat gril. Vous pouvez mettre des aliments congelés (pizza congelée, par exemple) sans décongeler préalablement.
4. Placez le plat gril sur le plateau du four micro-ondes.
5. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril et le temps de cuisson. Nous vous recommandons les temps de cuisson et de repos suivants :

Aliment	Poids (g)	Temps de cuisson (m)	Temps de repos (m)	Recommandations
Pizza	200	4-5	---	Le temps de cuisson est applicable aux pizzas dont la pâte est fine.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	Pour des pizzas précuisinées, rajouter 1 ou 2 minutes.
Quiches et gâteaux	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hamburgers	150-200	8-10	5-8	Retourner 2 fois
Frites au four	400	6-8	---	Retourner 1 fois

OBSERVATIONS TRÈS IMPORTANTES :

Le plat gril est recouvert avec du Téflon qui peut être endommagé à la suite d'une utilisation incorrecte.

Ne coupez jamais les aliments dans le plat gril. Retirer les aliments du plat avant de les couper.

Comment nettoyer le plat gril :

La meilleure façon de nettoyer le plat gril est de le laver avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis de le rincer à l'eau claire. N'utilisez pas d'abrasifs car ils pourraient endommager le revêtement.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le bouton **Start (Démarrer)/Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement**.
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et l'**écran** affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. Modifier les paramètres de la cuisson ;
3. Annuler la cuisson, en appuyant sur le bouton **Start/Stop**.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyer sur le bouton **Start (Démarrer)/Stop**.

Modification des paramètres

Vous pouvez modifier les paramètres de fonctionnement (temps, poids, puissance) pendant le fonctionnement du four, ou quand la cuisson est interrompue, en procédant de la manière suivante :

1. Pour modifier le temps de fonctionnement, tournez le bouton giratoire dans l'un ou l'autre sens. Le nouveau temps défini est immédiatement pris en compte.
2. Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton Sélection de poids/puissance. Le témoin respectif clignote. Modifiez le paramètre en tournant le bouton giratoire et validez en appuyant de nouveau sur Sélection de poids/puissance.

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)/Stop** pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'**écran** affiche l'heure.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche « **End** ».

Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur le bouton **Start (Démarrer)/Stop.**

Décongélation

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retourner 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retourner 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retourner 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retourner 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retourner 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retourner 1 fois
	500	10-14	20-30	Retourner 2 fois
Saucisses	200	4-6	10-15	Retourner 1 fois
	500	9-12	15-20	Retourner 2 fois
Volailles (morceaux)	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retourner 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retourner 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	500	8-11	15-20	Retourner 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	300	8-9	5-10	Retourner 1 fois
	500	11-14	10-20	Retourner 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 1 fois
	800	15-17	10-20	Retourner 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongèlant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont garde de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez les aliments dès que le four émet un signal sonore et que clignote sur l'écran l'indication suivante : turn.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever lesliens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Consignes de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple **en décongelant du pain** ou en faisant des pop-corns). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70ºC**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
   - Double de la quantité » double du temps
   - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se chauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Couper en rondelles.
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Petits pois et carottes,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Épelucher et couper en morceau égaux. Couvrir
Poivron	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles.
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	Couvrir
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Choucroute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié dutemps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

Cuisiner au gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorades Sardines/rascasse rouge	800 6-8 unités	18-24 15-20	Beurrer légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retourner et ajoutez les condiments.
Viande			
Saucisses	6-8 unités	22-26	Percer et retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburgers congelés	3 unités	18-20	
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucer et retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveiller les toasts.
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Surveiller le gratin

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez-la sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laisser mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Cuisiner au gril

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes + Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	400	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Tarte au frommage blanc	environ 500	Récipient bas	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	400	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	400	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Tableaux et suggestions

Cuire de la viande

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température ºC	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Ragoût de viande de bœuf	1000	200	160/170	80/90	10	Récipient sans couvercle.
Côtes de porc	500/600	200	180/190	35/40	10	Récipient sans couvercle.
Poulet, entier	100/1200	400	200	35/45	10	Récipient avec couvercle. Placer la partie du blanc vers le haut. Ne pas retourner.
Poulet en morceaux	800	400	200	30/40	10	Récipient sans couvercle. Placer les bouts avec la peau vers le haut. Ne pas retourner.
Canard	1500/1700	200	200	80/90	10	Récipient avec couvercle. Ne pas retourner.

Conseils sur comment rôtir

Retournez les morceaux de viande à la moitié du temps de cuisson. Lorsque le rôti est prêt, laissez-le reposer pendant 10 minutes après avoir éteint le four et en laissant la porte fermée. Ainsi, le jus de la viande se distribuera mieux.

Ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de jus ou de liquide de type sauce à la viande maigre et 8 à 10 cuillers à soupe aux ragoûts, en fonction de la quantité de viande cuisinée.

La température et le temps de rôtissage dépendent du type d'aliment et de sa quantité.

Si le tableau ne spécifie pas le poids du rôti, suivez les indications pour le poids inférieur le plus proche et augmentez le temps.

Conseils sur le récipient

Vérifiez que le récipient tient dans le four.

Les récipients en verre doivent être posés sur un linge de cuisine sec. Si ces récipients sont posés sur une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendre ou s'abîmer. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le récipient du four.

Tableaux et suggestions

Préparer des gâteaux

Aliment	Récipient	Niveau	Température	Temps (min.)
Gâteau aux noix	Moule creux	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule creux	2	150/160	35/45
Gâteaux aux fruits	Moule avec un trou au milieu	1	170/190	30/45
Quiches	Moule creux	2	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule creux	1	160/170	40/45
Gâteaux aux amandes	Plateau	2	110	35/45
Feuilleté	Plateau	2	170/180	35/45

Conseils sur les moules à gâteaux

Les moules les plus utilisés sont ceux en métal de couleur foncée. Si vous souhaitez également utiliser le micro-ondes, choisissez des moules à gâteaux en verre, en porcelaine ou en plastique, résistant à des températures jusqu'à 250º C. Avec ce type de moule les gâteux brûlent moins.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température et la cuisson du gâteau dépendent de la qualité et de la quantité de la pâte. La première fois, choisissez une température inférieure et la fois suivante, si nécessaire, une température plus élevée. Avec une température inférieure, vous obtenez des résultats plus uniformes. Placez toujours le moule au centre du plateau rotatif.

Conseils pour la cuisson

Comment vérifier si un gâteau est cuit

Enfoncez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau, 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne reste pas collée au cure-dent, le gâteau est cuit.

Le gâteau a une couleur très foncée

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec

Une fois le gâteau cuit, réalisez de petits trous dans celui-ci à l'aide d'un cure-dent. Ensuite, mouillez-le avec un peu de jus de fruit ou de boisson alcoolisée. La prochaine fois, augmentez la température d'environ 10ºC et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se décolle pas une fois retourné

Pour que le gâteau se décolle plus facilement du moule, une fois cuit, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes. S'il ne se décolle toujours pas, introduisez soigneusement un couteau entre le gâteau et le moule. La prochaine fois, graissez bien le moule.

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300ºC.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Micro-ondes + Gril

En fonction Micro-ondes + Gril, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne posez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant leurs extrémités de papier aluminium.
- **Important :** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement / Type vaisselle	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
	Décongeler / réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
Avec du verre	oui	oui	non	non
Sans verre	non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
Résistant à une chaleur de 100°C	oui	non	non	non
Résistant à une chaleur de 250°C	oui	oui	non	non
Films en plastique 3)				
Film plastique pour aliments	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium **5)**	non	oui	oui	oui
Accessoires (grille)	non	non	oui	oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utilisez de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas d' assiettes en papier ou en carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent rayer les parois.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Versez quelques gouttes de citron dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 180º **(1)**.
2. Abaissez doucement le gril **(2)**. **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril **(2)** à sa place, puis bloquez-le avec son support en le faisant pivoter de 180º.

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

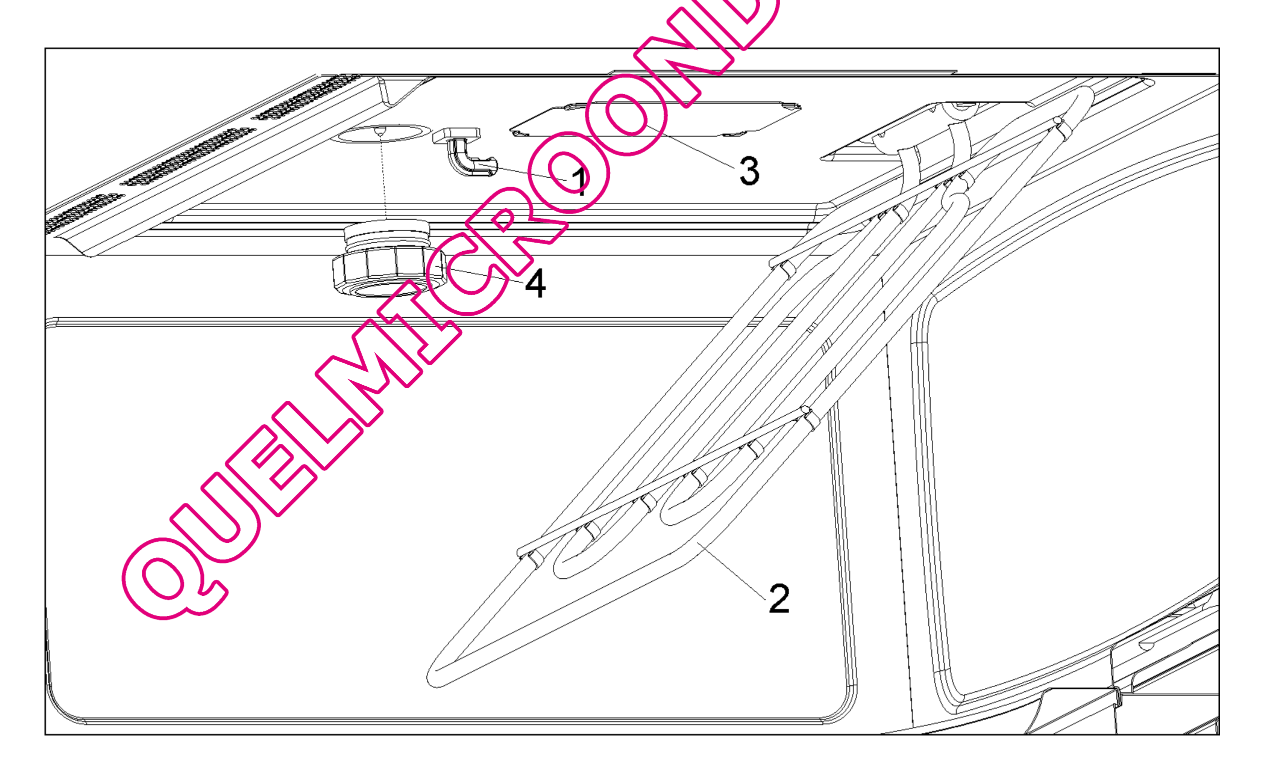
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe **(4)**, situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :

- L'affichage de l'heure a été masqué (voir chapitre Réglages de base).

- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :

- Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).

- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :

- La prise est correctement branchée au mur.
- Le circuit d'alimentation du four est branché.
- La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
- Des corps étrangers se trouvent entre la porte et le devant de la cavité.

- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :

- Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Il y a des ustensiles de cuisine à l'intérieur du four.

- **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement !** Vérifiez si :

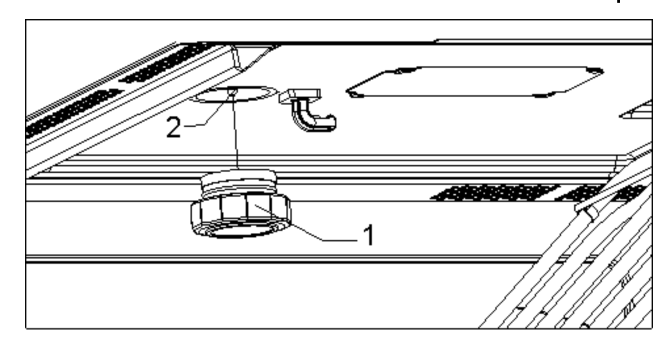
- Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez la lampe halogène **(2)**. **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela l'endommage**. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Symbole	Fonction	Puissance Micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	200 W	Décongélation lente pour aliments délicats ; Maintenir chaud
		400 W	Cuisiner à faible température; cuire du riz Décongélation rapide
		600 W	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
		800 W	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner de petites quantités Chauffer des aliments délicats
		1000 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préconfectionnés,
	Micro-ondes + Gril	200 W	Gratiner des toasts
		400 W	Griller volailles et viande
		600 W	Cuisiner tourtes et gratins
	Gril	---	Griller des aliments
	Micro-ondes + Convection	200	Rôtir et cuisiner de la viande
		400	Rôtir des volailles
		600	Autres rôtissages rapides
	Convection	---	Rôtir des aliments et préparer des gâteaux
	Gril + Ventilateur	---	Dorer des aliments uniformément

Spécifications

- Tension AC.. (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise .... 3400 W
- Puissance du gril .... 1500 W
- Puissance de la convection .... 1600 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..................................... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes… .... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×Hauteur×Profondeur)................. 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four. .... 38 l
- Poids .... 38 kg

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging 

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.